Instruction Manual
Manual de la Instrucción • Manuel d'instruction

Freshfoods™/MC

Cook-n-Blend Baby Food Maker
Procesador de alimentos para bebés Cook-n-Blend
Cuiseur-Mixeur – Préparation d'aliments pour bébés

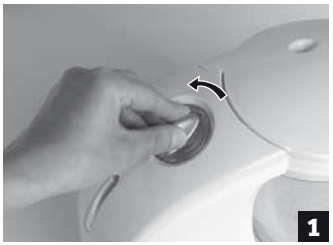
NUK®

EN Features described page 6
ES Las características describieron página 14
FR Caractéristiques décrites page 22

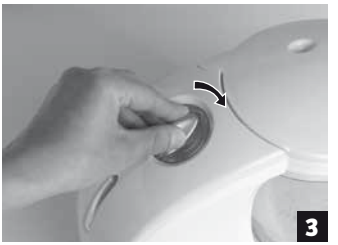
L

M

N


1

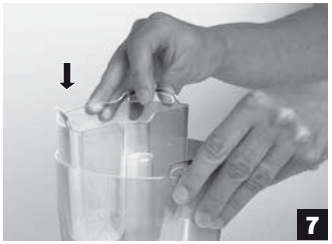
2


3

2
1
NUK
4

5

6


7

8

1
2
9

NUK
10

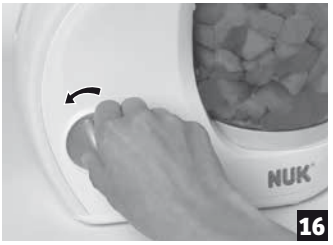
11

NUK
12

13

14

NUK
15


NUK
16

NUK
17

INSTRUCTIONS FOR USE

INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Fresh Foods™ Cook-n-Blend Baby Food Maker by NUK®!

Now what? Don't be intimidated by this appliance and the process of making food at home for your little one. This will be easy.

We did the hard work for you. Just follow our clear and simple instructions, and you'll be on your way to becoming a great cook! The tasty and healthy recipes provided in this package will enable you to prepare amazing meals for your child with very little effort. In order to make the most out of its great functions, please read all instructions carefully and save them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following precautions must be taken each time an electrical appliance is used.

- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit base in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before installing or removing parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact and return the appliance to NUK USA customer service (tel: 1-888-NUK-1238) or to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- If the flex is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service center or by similarly qualified personnel in order to avoid hazards.
- The use of attachments not recommended or sold by NUK USA may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- A short power supply cord (or short detachable power-supply cord) is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
  - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- Do not let cord hang over the edge of table or counter and be in contact with a hot surface.
- Before the first use, ensure that the electrical voltage being used is compatible with the appliance.
- Always place the steamer/blender on a dry, flat surface, out of the reach of children.

- Never switch the appliance “on” without having filled the reservoir with the required quantity of water.
- Allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes between uses.
- This appliance is designed for household use only.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons who are inexperienced or unfamiliar with this type of appliance, unless they have supervision or prior instructions relating to the use of the appliance from a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- If the blades are blocked, always unplug the appliance before removing the blockage.
- The appliance gets very hot during steam cooking and may cause burning in the event of contact with skin. Always use the handle to lift the bowl.
- Beware of the hot steam which rises from the bowl and water reservoir during cooking as well as when the lid is removed.
- Always make sure the water tank knob is securely locked into place before starting steaming.
- Never leave the appliance “on” without supervision.

PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- Always unplug the appliance before cleaning it and before installing, removing or positioning components.
- Always allow the appliance to cool down before cleaning.
- This appliance is designed for household use only. If used in an inappropriate manner, for professional use, or without observing the instructions for use, the warranty may be void and NUK-USA, LLC and affiliates cannot be held liable for any damage caused.
- Always empty the water reservoir after use.
- Do not fill the reservoir above maximum capacity («max» level 3 or 210 ml marked on the side of the bowl and on the water reservoir window).
- Food must be in the baskets when using the steam function, not directly on the blades.
- Do not lift or move the appliance when in operation.
- Never fill the water reservoir during the cooking process. This may cause a combination of hot water and steam to be projected out of the appliance.
- Before opening the lid and adding other ingredients for blending, check that the lid has cooled sufficiently.
- Do not insert any object into the water reservoir opening or safety valve.
- Always check the temperature of foods on the back of your hand before feeding your child.
- Always check the consistency of foods to be appropriate for the child.
- Regular de-scaling prevents damage to the appliance. It is preferable to use soft water. White traces may be present at the bottom of the water reservoir. These stains are not dangerous for your child and may be removed easily using a damp cloth.
- Blend food in 10-second cycles, and never exceed 30 seconds of continuous blending.

US and CANADIAN STANDARDS

This appliance complies with UL and CSA standards. It meets the safety rules established on the basis of current scientific knowledge provided it is handled correctly and in compliance with these instructions.

FEATURES

- Steam cooking to preserve vitamins in food.
- Cooks and blends food in the same bowl.
- Double flavor basket offers enhanced taste learning and preserves distinct flavors.
- Large capacity bowl (30oz / 900ml) enables preparation of up to four (4) meals in advance.
- Double blending function for preparations to suit your child's development stage. Double blade blends for smooth mixture to feed the youngest as they are introduced to solid foods. Single blade blends for chunky food.
- Spatula storage hook located on the rear of the steamer/blender. Use spatula to safely remove baskets without burning yourself and to scrape out the food puree effectively.
- Smoothie function with the special smoothie blade enclosed.
- Beeps when food is cooked.
- Reheating food.
- Defrosting food.

DESCRIPTION

(reference picture on page 2)

A Water reservoir knob

B Blend button: quick blend (smooth texture) to the left, moderate blend (texture with small pieces) to the right

C On/off steam button and cooking light

D Blade flange beneath bowl (white and flower-shaped)

E Seal gasket

F Blade (purees)

G Base

H Double cooking baskets (1/2 basket stacks vertically in large basket)

I Cooking bowl

J Bowl lid

K Steam vent

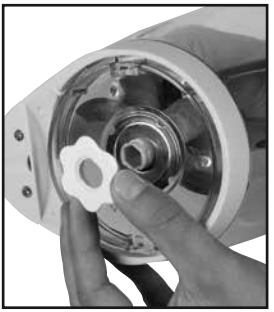
L Spatula / basket handle

M Spare seal gasket (keep in a safe place)

N Smoothie blade

INSTALLING and REMOVING THE BLADE

1. Position the seal gasket with the flat side facing upward against the blade holder and the suction cup facing downward.



2. Place the flower-shaped white flange beneath the cooking bowl with the narrower side directly in contact with the bowl, holding the blade on the opposite side.

3. Give the white flange a quarter turn counter-clockwise. Important: pull on the flower-shaped white flange beneath the cooking bowl to ensure that the blade is securely attached. Once attached, it is normal for the blade to be slightly loose.

COOKING

(reference pictures on page 3)

1. Unlock the water reservoir knob by turning it counter clockwise. **1**
2. Fill the water reservoir to the desired level per the cooking guide. **2**
3. Lock the water reservoir knob so that the colored oval lines up with the lock mark on the top side of the base. **3**
4. Remove the bowl from the base unit by turning the handle clockwise **4** . Swivel the cooking lid clockwise **5** and lift it up to open the bowl (please note that for the first 2 or 3 uses, the lid may be difficult to remove).
5. Cut the food into small cubes. **6**
6. Place the food into the large basket. If more diverse flavors are desired, separate different types of food using both baskets:
   - First, place the half-basket inside the large basket so that it fits flush with the corresponding ridges on the large basket. **7**
   - Second, place the food separately in each compartment. **8**
7. Place the baskets in the cooking bowl and fit the bowl lid securely. **9**
8. Place the bowl on the base and lock into place by turning it counterclockwise. **10**
9. Plug in the appliance.
10. Press the "on/off" button to start the cooking cycle. The green button will illuminate, indicating that the cooking cycle is in progress. **11**
11. When the cooking cycle is complete, the appliance beeps and the light turns off.

12. Unplug the appliance. Allow the bowl to cool down for two (2) minutes. Exercise caution and remove the lid (steam may come out).
13. Remove the basket(s) using the spatula 12 13 . If desired, keep the stock and use the required quantity in the bowl for the blending process. The more stock used the smoother the puree will be.
14. To remove the bowl from the base, turn the handle clockwise

BLENDING

(reference pictures on page 3)

1. Place the cooked food from the large basket directly into the cooking bowl. 14
2. Secure the lid to the cooking bowl.
3. Place the cooking bowl on the base and lock into place by turning the handle counterclockwise. 15
4. Plug in the appliance.
5. Turn the blend button to the right or left depending on the desired texture, for approximately ten (10) seconds:
   - Smooth texture: turn the selector to the left (high speed) 16
   - Coarse texture with small pieces: turn the selector to the right (medium speed) 17

   If blending does not start properly, ensure that the bowl is fastened onto the base securely and that the lid is properly closed. The blend button may come out slightly during blending – this is normal.
6. Repeat step 5 until the desired consistency has been obtained. If the food doesn't mix properly, add some stock, water or milk. The more liquid used, the smoother the texture will be.
7. Unplug the appliance.
8. Remove the cooking bowl from base using the handle and turning clockwise.
9. Remove the cooking lid by turning the lid clockwise and pour the puree into the desired container. The provided spatula may be used to scrape the bowl. If the half basket was used, repeat the blending process for the food steamed in the half basket.
10. Wash the spatula and hang it on the provided hook at the rear of the base unit.

SMOOTHIE

(reference pictures on pages 3 and 7)

1. Remove the blade used to make purees by turning the white flower-shaped flange clockwise located beneath the cooking bowl.
2. Position the smoothie blade.
3. Install the white flower-shaped flange beneath the cooking bowl and turn it counter-clockwise to lock into place.
4. Cut the food in small cubes and place directly into the cooking bowl, along with the other ingredients recommended in the selected recipe.
5. Close the cooking bowl lid securely.
6. Place the cooking bowl onto the base unit and lock into place by turning it counterclockwise.
7. Plug in the appliance.
8. Turn the blend selector to the right or left for approximately ten (10) seconds.

9. Repeat step 8 until the desired consistency has been obtained.
10. Remove the cooking bowl from base using the handle and turning clockwise.
11. Remove the lid by turning the lid clockwise and pour the smoothie into the desired container. The provided spatula may be used to scrape the bowl.
12. Unplug the appliance.
13. The blade can be removed by turning the white flower-shaped flange located beneath the bowl clockwise.
14. To position the blade again, install the blade in the cooking bowl with the seal gasket's flat side facing upward against the blade holder part and the suction cup part facing downward. Place the flange beneath the bowl and swivel it to the left to lock into place. Once attached, it is normal for the blade to be slightly loose.

CLEANING AND CARE

- Clean the appliance after each use.
- Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.
- Never immerse the base unit in water or other liquid.
- The bowl, reservoir plug, flange, seal gasket, blades, cooking baskets, cooking bowl, cooking bowl lid and spatula may be washed with a sponge in soapy water or in the dishwasher.
- Be extra careful when washing the blades, they are very sharp.
- Do not use abrasive cleaning products. Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the appliance. If necessary, use a damp cloth to clean the motor base.

After cleaning the blade, ensure that the seal gasket is correctly repositioned (see pictures in "INSTALLING and REMOVING THE BLADE").

DESCALING

- Over time, depending on the quality of the water used, a lime scale deposit may build up on the bottom of the water reservoir. Please take the following actions:
  - Ensure that the appliance is switched off and unplugged.
  - Pour a mixture of 3.5 oz hot water + 3.5 oz white vinegar into the water reservoir.
- Leave the solution in the reservoir for approximately 30 minutes before emptying the reservoir and wiping it with a damp cloth.
- Prior to preparing food again, follow the procedure below.
- Fill the reservoir with seven (7) oz of water (use the level 3 - "max" level scale on the side of the cooking bowl) and set the appliance to the steam position ensuring the cooking bowl is empty. This process should last for approximately 17 minutes.
- Do not use detergents.

COOKING GUIDE

(for a full bowl, containing 30oz or 3¾ cups or 900ml of food)

Food	Recommended water level*	Estimated cooking time**
MOST FRUIT	2	14 MINUTES
Apples	3	17 MINUTES
Strawberries	2	14 MINUTES
Peaches	2	14 MINUTES
Pears	2	14 MINUTES
MOST VEGETABLES	3	17 MINUTES
Broccoli	3	17 MINUTES
Carrots	3	17 MINUTES
Cauliflower	3	17 MINUTES
Fennel	3	17 MINUTES
Beans	2	14 MINUTES
Leeks	3	17 MINUTES
Zucchini	2	14 MINUTES
Peas	2	14 MINUTES
Potatoes	3	17 MINUTES
Spinach	3	17 MINUTES
Tomatoes	2	14 MINUTES
MEAT and POULTRY	3	17 MINUTES
FISH	1 – 3 depending on chunk size	9 to 17 MINUTES

**As indicated on the side of the bowl and on the water reservoir window.*
*** Times are +/- 1 minute*

DEFROST / REHEAT

To defrost or reheat food, fill the reservoir to level 1 (approximate cooking time: 5 minutes).

TIPS

- Most purees can be mixed with additional water, breast-milk, milk or formula to create a thinner consistency.
- For best results, use distilled water to prevent scaling in the water reservoir.

TROUBLESHOUTING

Issue	Possible solution
Blending does not work	Check that the bowl is secured onto the base and that the lid is securely in place
The bowl leaks	Check that the seal is properly in place (see paragraph on installing the blade)
The steam vent has come out of its housing on the lid	Reposition the lid securely after having unplugged the unit
The texture is not thin enough	Add stock, water or milk in the bowl to create a smooth texture

PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS

☎1-888-NUK-1238

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

NUK-USA, LLC warrants the NUK® Fresh Foods Cook-n-Blend Baby Food Maker sold in the USA or Canada for a period of one year from the date of purchase against defective material and workmanship. If defective, NUK-USA LLC will replace the product with the same or a comparable model (at its option). Proof of the purchase (dated sales receipt) is required. To replace product, please send product, along with description of the problem and proof of purchase, postage paid to NUK USA LLC, Claims Department 728 Booster Blvd, Reedsburg, Wisconsin 53959, USA, during the warranty period. This limited warranty is transferable and gives you specific legal rights and remedies. You may also have other rights and remedies which vary from jurisdiction to jurisdiction. Where any term of this warranty is prohibited by the laws in any jurisdiction, it shall be null and void, but the remainder of this warranty shall remain in effect. FAILURE TO FOLLOW PRINTED INSTRUCTIONS VOIDS THIS WARRANTY. For electrical products, NUK USA LLC warrants that the product will be free from defects provided that the product is installed in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable laws, codes and standards applying in the state or province in which the product is installed, including without limitation, all applicable local building and electrical codes.

INSTRUCCIONES DE USO

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el procesador de alimentos frescos para bebés Cook-n-Blend! Con este producto podrá preparar deliciosas y saludables comidas para su hijo, casi sin esfuerzo. Para aprovechar al máximo los beneficios de sus funciones, lea las instrucciones cuidadosamente y guárdelas para consultarlas en el futuro.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Debe tomar estas precauciones cada vez que se use un producto eléctrico.

- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la base en agua u otros líquidos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas que se muevan.
- No use ningún producto si el cable o el enchufe están dañados, después del malfuncionamiento del mismo o si se ha dañado de alguna forma. Para devolver el producto, comuníquese con el servicio al cliente de NUK USA o, con el centro de servicio autorizado más cercano para revisar, reparar o ajustar el circuito eléctrico o mecánico del producto.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por su servicio posventa o por personal igualmente calificado para evitar riesgos.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por NUK USA puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No lo use al aire libre.
- Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación corto desmontable) para reducir los riesgos que pudieran resultar por enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Los alargues pueden utilizarse si se toman medidas para su uso.
- Si se utiliza un alargue:
  - La clasificación eléctrica marcada del alargue debe por lo menos igual o mayor a la clasificación eléctrica de producto;
  - Si el producto es del tipo de conexión a tierra, el alargue deberá tener un cable de tres alambres con conexión a tierra y
  - Deberá disponerse el cable más largo de tal forma para que no esté sobre la mesa o mesada, con el que alguien pueda tropezarse, engancharse o pueda jalarlo involuntariamente (especialmente los niños).
- No permita que el cable cuelgue de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
- Antes del primer uso, compruebe que la tensión sea compatible con el producto.
- Siempre ponga la vaporera/licuadora sobre una superficie seca y plana y fuera del alcance de los niños.
- Nunca encienda el producto sin haber llenado el depósito con la cantidad de agua indicada.
- Deje que el producto se enfríe durante al menos 15 minutos antes de volver a usarlo.
- Este producto es para uso doméstico dentro del hogar o ubicaciones similares.
- Este producto no está diseñado para ser manipulado por personas (incluso niños) con

capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o por personas sin experiencia o que no están familiarizados con este tipo de productos, sin recibir supervisión o instrucciones de uso de una persona responsable de su seguridad.

- Cualquier producto debe manipularse bajo supervisión cuando se usa cerca de niños.
- Las cuchillas son afiladas. Manipular con cuidado.
- Si las cuchillas se traban, desenchufe el producto antes de quitar los ingredientes que provocan el bloqueo.
- El producto se recalienta durante la cocción al vapor y puede provocar quemaduras en caso de contacto. Siempre use el mango para levantar el recipiente.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente y del depósito de agua durante la cocción y cuando se quita la tapa.
- Siempre asegúrese de que la manija de la cuba de agua esté firmemente asegurada en su lugar antes de comenzar la cocción al vapor.
- Nunca deje el producto encendido sin supervisión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA:

- Siempre desenchufe el producto antes de limpiarlo y antes de instalar, quitar o ubicar las partes que lo componen.
- Siempre deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
- Este producto es para uso doméstico solamente. El uso inadecuado o que no respete las instrucciones específicas, puede anular la garantía y no se podrá hacer responsable a NUK-USA, LLC y sus sucursales por daños que puedan provocarse.
- Siempre vacíe el depósito de agua después de cada uso.
- No sobrepase la capacidad máxima del depósito (nivel «máx.» 3 o 210 ml, marcados en un costado del recipiente y en la ventana del depósito de agua).
- Asegúrese de que las cuchillas no estén cubiertas con alimento antes de activar la función de vapor.
- No levante ni mueva el producto mientras está en uso.
- Nunca llene el depósito de agua mientras se produce la cocción al vapor. Esto puede provocar que la mezcla de agua caliente y vapor salte fuera del producto.
- Antes de abrir la tapa y agregar otros ingredientes para licuar, verifique que la tapa se haya enfriado.
- No introduzca ningún objeto en la abertura del depósito del agua o en la válvula de seguridad.
- Siempre verifique la temperatura de los alimentos en el dorso de la mano antes de dárselos al bebé.
- Siempre verifique que la consistencia de los alimentos sea adecuada para el niño.
- La limpieza periódica del sarro previene daños en el producto. Se recomienda emplear agua blanda. Es posible que en el fondo del depósito de agua aparezca una sustancia blanca. Estas manchas no son peligrosas para los niños y se pueden quitar fácilmente con un paño húmedo
- Licue la comida en ciclos de 10 segundos y nunca exceda los 30 segundos de licuado continuo.

ESTÁNDARES DE EE. UU. Y CANADÁ

Este producto se ajusta a los estándares UL (Laboratorios de prueba ETL) y CSA (Asociación canadiense de estándares). Cumple con las regulaciones de salud establecidas de acuerdo con los conocimientos científicos actuales, siempre que se manipule correctamente y según las instrucciones proporcionadas.

CARACTERÍSTICAS

- Cocción al vapor para conservar todo el valor vitamínico.
- Práctico: cocina y mezcla alimentos en el mismo recipiente.
- Cesta de sabores dobles que ayuda a mejorar el aprendizaje de los sabores y a conservar las características distintivas de los sabores.
- Recipiente de gran capacidad (30 oz / 900 ml) que permite preparar hasta 4 comidas anticipadamente.
- Función de licuado doble que permite preparar comidas para bebés de todas las edades: cuchilla doble, gran potencia de licuado que logra una mezcla suave para los más pequeños que recién comienzan a incorporar sólidos y cuchilla única, con potencia de licuado moderada para obtener una textura con pedacitos, para los que ya comen alimentos en trozos, ideal para niños entre dos y cinco años.
- Espátula colgante en la parte posterior de la vaporera/licuadora para que se puedan quitar las cestas sin peligro de quemaduras y para raspar el puré fácilmente.
- Función de batidos con la cuchilla especial para batidos incluida.
- Alarma sonora cuando los alimentos están cocidos.
- Recalentamiento de alimentos.
- Descongelación de alimentos.

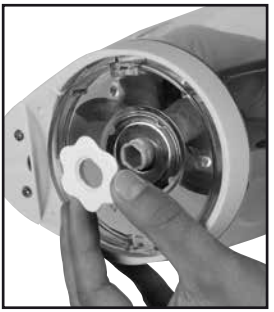
DESCRIPCIÓN

(las imágenes de referencia se encuentran en la página 2)

A Manija del depósito de agua
B Botón de licuado: licuado rápido (textura suave) hacia la izquierda, licuado moderado (textura con trocitos) hacia la derecha
C Botón de encendido y apagado ("on/off") de vapor y de cocción suave
D Brida de la cuchilla debajo del recipiente (blanca, con forma de flor)
E Junta
F Cuchilla (purés)
G Base
H Cestas para cocción doble (1/2 cesta que se apila verticalmente en una cesta más grande)
I Recipiente de cocción
J Tapa de recipiente
K Ventilación para vapor
L Espátula / mango de la cesta
M Junta de repuesto (manténgala en un lugar seguro)
N Cuchilla para batidos

INSTALACIÓN Y REMOCIÓN DE LA CUCHILLA

1. Coloque la junta con el lado plano hacia arriba contra la parte que sostiene la cuchilla y la parte de la ventosa hacia abajo.



2. Ubique la brida blanca con forma de flor debajo del recipiente con el lado más delgado en contacto directo con el recipiente y mantenga la cuchilla en el otro lado.

3. Gírelo un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj. Importante: tire de la brida blanca con forma de flor colocada debajo del recipiente para comprobar que la cuchilla esté atornillada de forma segura. Luego de colocarla, es normal que la cuchilla quede ligeramente floja.

COCCIÓN

(las imágenes de referencia se encuentran en la página 3)

1. Desajuste la manija del depósito de agua girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj. **1**
2. Llene el depósito de agua hasta el nivel correspondiente, según se indica en la guía de cocción a continuación. **2**
3. Ajuste la manija del depósito de agua de modo que las líneas de ovaladas de color se coincidan con la marca de cierre en la parte superior de la base. **3**
4. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj **4** y levántela para abrir el recipiente (tenga en cuenta que durante los dos o tres primeros usos, es posible que sea difícil mover la tapa). **5**
5. Corte los alimentos en cubos pequeños. **6**
6. Ubique los cubos en la cesta grande. Si desea separar los distintos tipos de alimentos de modo de intensificar los sabores:
   - En primer lugar, coloque la media cesta dentro de la cesta grande de forma que se ajuste alineada con los bordes correspondientes de la cesta grande. **7**
   - Coloque los alimentos de forma separada en cada compartimento. **8**
7. Coloque las cestas en el recipiente de cocción y ponga la tapa firmemente. **9**
8. Ubique el recipiente en la base y asegúrelo en su lugar. **10**
9. Enchufe el producto.
10. Presione el botón "on/off" para comenzar la cocción. La luz verde se enciende para indicar que la cocción está en proceso. **11**
11. Cuando la cocción finalice, el producto emitirá una alarma sonora y la luz se apagará.

12. Enchufe el producto. Deje que el recipiente se enfríe unos minutos. Quite la tapa con cuidado (es posible que salga vapor).
13. Quite las cestas utilizando la espátula 12 13 . Puede mantener los alimentos y usar la cantidad correspondiente en el recipiente para el proceso de licuado. De ese modo, podrá obtener un puré muy suave.
14. Para quitar el recipiente de la base, desenrósquelo tomándolo del mango y girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

LICUADO

(las imágenes de referencia se encuentran en la página 3)

1. Coloque los alimentos cocidos de la cesta grande directamente en el recipiente de cocción. 14
2. Cierre la tapa del recipiente.
3. Ubique el recipiente en la base y asegúrelo en su lugar. 15
4. Enchufe el producto.
5. Giré el botón de licuado hacia la derecha o izquierda según la textura que deseada, durante 10 segundos aproximadamente.
   - Textura suave: gire el botón hacia la izquierda §§ (velocidad alta) 16
   - Textura con pequeños trozos: gire el botón hacia la derecha § (velocidad media) 17 Si el licuado no se inicia correctamente, verifique que el recipiente está ajustado en la base de forma segura y que la tapa está cerrada adecuadamente. Es posible que el botón de licuado se salga ligeramente durante el proceso. Esto es normal.
6. Repita el paso anterior hasta que se haya obtenido la consistencia deseada. Si no se mezcla de forma adecuada, agregue más ingredientes, agua o leche. Esto permitirá obtener una textura más suave. Desenchufe el producto.
7. Desenchufe el producto.
8. Desenrosque el recipiente de la base utilizando el mango.
9. Abra la tapa del recipiente y vierta el puré en otro recipiente. La espátula se puede emplear para raspar el alimento del recipiente de cocción. Repita el proceso de licuado en los alimentos cocidos al vapor que están en la media cesta.
10. Lave la espátula y cuélguela en la parte posterior de la base

BATIDOS

(las imágenes de referencia se encuentran en la página 3 y 15)

1. Quite la cuchilla que usó para preparar los purés, para ello gire la brida blanca con forma de flor colocada debajo del recipiente en el sentido de las agujas del reloj.
2. Coloque la cuchilla para batidos.
3. Instale la brida debajo del recipiente y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para ubicarlo en su lugar.
4. Ubique los alimentos cortados en cubos pequeños en el recipiente, junto con los otros ingredientes recomendados en la receta que desee seguir.
5. Cierre la tapa del recipiente en forma segura.
6. Ubique el recipiente en la base y asegúrelo en su lugar.
7. Enchufe el producto.

8. Gire el botón de licuado hacia la derecha o izquierda durante unos 10 segundos.
9. Repita el paso anterior hasta que se haya obtenido la consistencia deseada.
10. Desenrosque el recipiente de la base utilizando el mango.
11. Abra la tapa del recipiente y vierta el licuado en otro recipiente. La espátula se puede emplear para raspar el alimento del recipiente de cocción.
12. Enchufe el producto.
13. Para quitar la cuchilla, gire la brida ubicada debajo del recipiente en sentido de las agujas del reloj.
14. Para volver a colocar la cuchilla, instálela en el recipiente con el lado plano de la junta hacia arriba contra la parte que sostiene la cuchilla y la parte de la ventosa hacia abajo. Ubique la brida debajo del recipiente y gírela hacia la izquierda para asegurarla en su sitio. Una vez colocada, es normal que la cuchilla quede ligeramente floja.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Limpie el producto después de cada uso.
- Siempre desenchufe el producto y espere a que se enfríe antes de proceder a limpiarlo.
- Nunca sumerja la base en el agua.
- El recipiente, el enchufe del depósito, la brida, la junta, las cuchillas, las cestas, los recipientes de cocción, la tapa del recipiente y la espátula se pueden lavar con una esponja en agua jabonosa o en el lavavajillas.
- Tenga sumo cuidado al lavar las cuchillas, ya que son muy filosas.
- No use productos de limpieza abrasivos. Nunca vierta blanqueador o soluciones o tabletas esterilizadoras químicas en el producto. De ser necesario, use un paño húmedo para limpiar la base del motor.

  Luego de la limpieza de la cuchilla, asegúrese de que la junta esté colocada correctamente (consulte las imágenes en la sección "INSTALACIÓN Y REMOCIÓN DE LA CUCHILLA").

REMOCIÓN DEL SARRO

- Con el tiempo y según la calidad del agua que se use, es posible que se genere una capa de sarro de cal en el fondo del depósito de agua. Proceda de la siguiente manera:
  - Asegúrese de que el producto esté apagado y desenchufado.
  - Vierta una mezcla con 3.5 oz de agua caliente y 3.5 oz de vinagre blanco en el depósito de agua.
- Deje que actúe durante 30 minutos, vacíe el depósito y límpielo con un paño húmedo.
- A continuación, realice el siguiente procedimiento antes de usarlo nuevamente para cocinar alimentos.
- Llene el depósito con 7 oz de agua (hasta que alcance el nivel 3 o nivel "máx." marcado en el costado del recipiente) y ponga el producto en la posición de vaporera con el recipiente vacío. La salida de vapor durará aproximadamente 17 minutos.
- No use detergentes.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

(para un recipiente lleno, que contiene 30 oz, 3¾ tazas o 900 ml de alimento)

Alimento	Nivel de agua recomendado*	Tiempo de cocción estimado**
La mayoría del resto de las frutas	2	14 MINUTOS
Manzanas	3	17 MINUTOS
Frutillas	2	14 MINUTOS
Duraznos	2	14 MINUTOS
Peras	2	14 MINUTOS
La mayoría del resto de los vegetables	3	17 MINUTOS
Brócoli	3	17 MINUTOS
Zanahorias	3	17 MINUTOS
Coliflor	3	17 MINUTOS
Hinojo	3	17 MINUTOS
Frijoles	2	14 MINUTOS
Puerros	3	17 MINUTOS
Calabacín	2	14 MINUTOS
Guisantes	2	14 MINUTOS
Papas	3	17 MINUTOS
Espinaca	3	17 MINUTOS
Tomates	2	14 MINUTOS
Carne y Pollo	3	17 MINUTOS
Pescado	1 – 3 Depende del tamaño de los trozos	9 – 17 MINUTOS

**Como se indica en el costado del recipiente y en la ventana del depósito de agua.*
*** Los tiempos son +/- 1 minutos*

DESCONGELACIÓN-RECALENTAMIENTO

Para descongelar o recalentar alimentos, llene el depósito hasta el nivel 1 (tiempo de cocción aproximado: 5 minutos).

CONSEJOS

- La mayoría de los purés se pueden mezclar con más agua, leche materna, leche o fórmula para obtener una consistencia más fina.
- Si desea obtener mejores resultados, use agua destilada para evitar que se forme una capa de sarro en el depósito de agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La opción de licuadora no funciona	Verifique que el recipiente esté colocado firmemente sobre la base y que la tapa está asegurada en su posición
El recipiente gotea	Verifique que la junta esté correctamente ubicada en su sitio (consulte la sección sobre cómo instalar la cuchilla)
La ventilación para el vapor se ha salido de su armazón en la tapa	Desenchufe la unidad y vuelva a colocar la tapa firmemente
La textura lograda no es lo suficientemente fina	Agregue más ingredientes, agua o leche en el recipiente para obtener una textura suave

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

☎1-888-NUK-1238

GARANTÍA LIMITADA DURANTE UN AÑO

NUK USA LLC garantiza el producto Procesador de alimentos frescos para bebés Cook-n-Blend NUK® vendido en los Estados Unidos o Canadá durante un período de un año, a partir de la fecha de compra, por materiales defectuosos o defectos de fabricación. En caso de defectos, NUK-USA LLC reemplazará el producto por un modelo similar o comparable (según la opción). Se requiere un comprobante de compra (recibo de venta con fecha). Para el reemplazo de un producto, envíe el producto junto con una descripción del problema y el comprobante de la compra con franqueo pagado a NUK USA LLC, Claims Department, 728 Booster Blvd, Reedsburg, Wisconsin 53959, USA, durante el período de vigencia de la garantía. Esta garantía limitada es transferible y le otorga derechos y recursos legales específicos. Es posible que también cuente con otros derechos y recursos legales que varían de una jurisdicción a otra. En caso de que algún término de esta garantía esté prohibido por la legislación de una jurisdicción, será considerado nulo o inválido, pero el resto de esta garantía permanecerá en vigencia. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES IMPRESAS INVALIDA ESTA GARANTÍA. Para los productos eléctricos, NUK USA LLC garantiza que el producto no tendrá defecto alguno siempre que sea instalado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas regulatorias, leyes y códigos correspondientes que se aplican en el estado o provincia en el que se instale el producto, incluidos pero sin limitarse a, los códigos locales pertinentes en materia eléctrica y de construcción.

MODE D'EMPLOI

INTRODUCTION

Félicitation pour l'achat de Fresh Foods[MC] Cuiseur-Mixeur de NUK®!

Que faire maintenant? Ne soyez surtout pas intimidée par ce robot ainsi que par l'idée de cuisiner à la maison pour votre enfant. Cela va etre facile.

Nous avons fait le plus dur pour vous. Tout ce dont vous devez vous préoccuper est de suivre nos instructions claires et précises et vous serez en passe de devenir une grande cuisinière! Le livre de recettes saines et savoureures fournit dans l'emballage vous permettra de préparer très facilement des repas delicieux pour votre enfant. Pour profiter pleinement de toutes ses fonctions pratiques, veuillez lire attentivement le mode d'emploi en entier et le conserver pour référence ultérieure.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Les mesures de précaution suivantes doivent être prises chaque fois qu'un appareil électrique est utilisé.

- Afin d'éviter les décharges électriques, ne pas immerger le socle de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de poser ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, après que des défaillances ont été constatées, ou si l'appareil est tombé ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service à la clientèle de NUK aux États-Unis ou l'atelier de réparations autorisé le plus proche afin d'y retourner l'appareil pour examen, réparation, ou réglage électrique ou mécanique.
- Si le flexible est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou du personnel ayant des compétences similaires afin d'éviter les risques.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par NUK USA pose un risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation court détachable) est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement que pourrait poser un cordon plus long.
- Des rallonges peuvent être utilisées avec prudence.
- Si une rallonge doit être utilisée:
  - Les caractéristiques de la rallonge indiquées doivent être supérieures ou égales à celles de l'appareil électroménager;
  - Si l'appareil est de type relié à la terre, la rallonge doit être munie d'une prise de mise à la terre à trois fils; et
  - Le cordon le plus long doit être placé de façon qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des personnes trébuchent ou que le cordon soit accroché ou tiré accidentellement (en particulier par des enfants).

- Éviter que le cordon d'alimentation ne pende du comptoir ou de la table, ou ne soit en contact avec des surfaces chaudes.
- Avant la première utilisation, s'assurer que le courant électrique est compatible avec l'appareil.
- Toujours placer le cuiseur à vapeur/mélangeur sur une surface plane, hors de la portée des enfants.
- Ne jamais mettre l'appareil sous tension sans avoir rempli le réservoir de la quantité d'eau requise.
- Laisser l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes entre 2 utilisations.
- Cet appareil est conçu pour des applications domestiques ou similaires.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes inexpérimentées ou non familiarisées avec ce type d'appareil, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient au préalable reçu des directives concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller de près l'appareil lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
- Les lames sont coupantes. Manipuler avec soin.
- Si les lames deviennent bloquées, toujours débrancher l'appareil avant de tenter de résoudre ce qui cause le blocage.
- L'appareil devient très chaud durant la cuisson à vapeur, et peut causer des brûlures en cas de contact. Toujours utiliser la poignée pour soulever le bol.
- Prendre garde à la vapeur qui se dégage du bol et du réservoir d'eau durant la cuisson et lorsque l'on enlève le couvercle.
- Assurez-vous toujours que le bouton du réservoir d'eau est bien verrouillé en place avant de commencer la cuisson à la vapeur.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans supervision.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

MISE EN GARDE

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer, et avant d'installer, d'enlever ou de positionner des composants.
- Toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Le fait de l'utiliser de manière inappropriée, ou sans respecter le mode d'emploi peut annuler la garantie, et NUK-USA, LLC et ses compagnies affiliées ne peuvent être tenues responsables des dommages causés.
- Toujours vider le réservoir d'eau après usage.
- Ne pas remplir le réservoir au-delà de la capacité maximale (niveau « max » 3 ou 210 ml indiquée sur le côté du bol et sur le regard du réservoir d'eau).
- S'assurer que les lames ne sont pas recouvertes par des aliments avant d'activer la fonction de vapeur.
- Ne pas soulever ou déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Ne jamais remplir le réservoir d'eau durant la cuisson à la vapeur. L'appareil risquerait alors de projeter de l'eau chaude et de la vapeur.
- Avant d'ouvrir le couvercle et d'ajouter d'autres ingrédients à mélanger, vérifier que le couvercle est refroidi.

- N'insérer aucun objet dans l'ouverture du réservoir d'eau ou la soupape de sûreté.
- Toujours vérifier la température des aliments sur le dos de la main avant de nourrir son bébé.
- Toujours s'assurer que la consistance des aliments est appropriée pour l'enfant.
- Détartrer périodiquement l'appareil pour prévenir les dommages. Il est préférable d'utiliser de l'eau douce. Des traces blanches peuvent apparaître au fond du réservoir d'eau. Ces tâches ne sont pas dangereuses pour votre enfant; vous pouvez les enlever facilement au moyen d'un chiffon humide.
- Mélanger les aliments par cycles de 10 secondes, et ne jamais mélanger en continu pendant plus de 30 secondes.

NORMES CANADIENNES ET AMÉRICAINES

Cet appareil est conforme aux normes UL et CSA. Il respecte les règles de sécurité établies en fonction des connaissances scientifiques actuelles pourvu qu'il soit utilisé correctement et conformément au présent mode d'emploi.

CARACTÉRISTIQUES

- Cuisson à la vapeur pour conserver les vitamines.
- Commode: cuit et mélange les aliments dans le même bol.
- Le panier double saveur offre un apprentissage amélioré du goût et préserve les différentes saveurs.
- Le bol de grande capacité (30 on / 900 ml) permet de préparer jusqu'à 4 repas.
- Fonction double mélange pour des préparations adaptées à l'âge du bébé: lame double. - Puissante action de mélange pour nourrir les plus petits lorsqu'ils sont initiés aux aliments solides. Lame simple pour une texture avec des petits morceaux.
- Une spatule est accrochée à l'arrière du cuiseur à vapeur/mélangeur pour vous permettre d'enlever les paniers sans vous brûler et de racler efficacement toute la purée.
- Fonction de préparation de frappés aux fruits avec lame pour frappés incluse.
- Émet un bip lorsque les aliments sont cuits.
- Réchauffe les aliments.
- Décongèle les aliments.

DESCRIPTION

(images de référence à la page 2)

A Bouton du réservoir d'eau
B Bouton de mélange: mélange rapide (texture lisse) à gauche, mélange moyen (texture avec petits morceaux) à droite
C Bouton marche/arrêt pour la cuisson vapeur et voyant de cuisson
D Collerette de lame sous le bol (blanche, en forme de fleur)
E Garniture d'étanchéité
F Lame (purées)

G Socle
H Paniers de cuisson doubles (le demi-panier s'insère à la verticale dans le grand panier)
I Bol de cuisson
J Couvercle du bol
K Évent à vapeur
L Spatule / poignée du panier
M Garniture d'étanchéité de rechange (conserver en lieu sûr)
N Lame pour frappés aux fruits

INSTALLATION ET RETRAIT DE LA LAME

1. Positionnez la garniture d'étanchéité de manière à ce que le côté plat soit orienté vers le haut contre le porte-lame, et à ce que la partie à ventouse soit orientée vers le bas.

2. Placez la collerette blanche en forme de fleur sous le bol avec le côté plus étroit directement en contact avec le bol, en tenant la lame de l'autre côté.

3. Tournez un quart de tour dans le sens antihoraire Important: tirez sur la collerette blanche en forme de fleur sous le bol pour vérifier que la lame est solidement vissée. Une fois attachée, il est normal que la lame soit légèrement desserrée.

CUISSON

(images de référence à la page 3)

1. Déverrouillez le bouton du réservoir d'eau en le tournant dans le sens antihoraire. **1**
2. Remplissez le réservoir d'eau au niveau approprié selon le guide de cuisson ci-dessous. **2**
3. Verrouillez le bouton du réservoir d'eau de manière à ce que l'ovale coloré soit aligné sur le repère de verrouillage sur la partie supérieure de la base. **3**
4. Faites pivoter le couvercle dans le sens horaire **4** et soulevez-le pour ouvrir le bol (veuillez noter que pour les 2 ou 3 premières utilisations, le couvercle pourrait être légèrement difficile à enlever). **5**
5. Coupez les aliments en petits cubes. **6**

6. Placez les cubes dans le grand panier. Si vous désirez séparer différents types d'aliments pour en rehausser les saveurs:
   - Placez d'abord le demi-panier à l'intérieur du grand panier de manière à ce qu'il affleure les nervures correspondantes sur le grand panier. 7
   - Placez les aliments séparément dans chaque compartiment. 8
7. Placez le ou les paniers dans le bol de cuisson et fermez solidement le couvercle. 9
8. Placez le bol sur le socle et verrouillez en place. 10
9. Branchez l'appareil.
10. Appuyez sur le bouton marche-arrêt pour commencer la cuisson. Le voyant vert s'allume pour indiquer que la cuisson est en cours. 11
11. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et le voyant s'éteint.
12. Débranchez l'appareil. Laissez refroidir le bol pendant quelques minutes. Retirez le couvercle avec prudence (de la vapeur pourrait s'échapper).
13. Retirez le ou les paniers au moyen de la spatule 12 13 . Vous pouvez garder le bouillon et utiliser la quantité requise dans le bol pour le processus de mélange. Vous obtiendrez une purée très lisse.
14. Pour retirer le bol de son socle, dévissez-le en le prenant par la poignée et en le tournant dans le sens horaire.

MÉLANGE

(images de référence à la page 3)

1. Transférez les aliments cuits du grand panier directement dans le bol de cuisson. 14
2. Fermez le couvercle du bol.
3. Placez le bol sur le socle et verrouillez en place. 15
4. Branchez l'appareil.
5. Tournez le bouton de mélange à droite ou à gauche selon la texture désirée, pendant environ 10 secondes:
   - Texture lisse: tournez le bouton vers la gauche §§ (grande vitesse) 16
   - Texture avec petits morceaux: tournez le bouton vers la droite § (vitesse moyenne) 17

   Si les aliments ne commencent pas à se mélanger correctement, assurez-vous que le bol est bien fixé sur le socle et que le couvercle est bien fermé. Le bouton de mélange peut ressortir légèrement durant le mélange – c'est normal.
6. Répétez l'étape précédente jusqu'à ce que vous obteniez la consistance requise. Si les aliments ne se mélangent pas correctement, ajoutez un peu de bouillon, d'eau ou de lait. Vous obtiendrez une texture plus lisse.
7. Débranchez l'appareil.
8. Dévissez le bol du socle en utilisant la poignée.
9. Ouvrez le couvercle du bol et versez la purée dans le contenant désiré. Vous pouvez utiliser la spatule pour racler le bol. Répétez le processus de mélange pour les aliments cuits à la vapeur dans le demi-panier.
10. Lavez la spatule et accrochez-la à l'arrière du socle.

FRAPPÉ AUX FRUITS

(images de référence à la page 3 et 23)

1. Retirez la lame utilisée pour faire les purées en tournant la collerette blanche en forme de fleur sous le bol dans le sens horaire.
2. Positionnez la lame pour frappés aux fruits.
3. Installez la collerette sous le bol et tournez-la dans le sens antihoraire pour la verrouiller en place.
4. Placez les aliments coupés en petits cubes dans le bol, avec tous les autres ingrédients recommandés dans la recette sélectionnée.
5. Fermez bien le couvercle du bol.
6. Placez le bol sur le socle et verrouillez en place.
7. Branchez l'appareil.
8. Tournez le bouton de mélange à droite ou à gauche pendant environ 10 secondes.
9. Répétez l'étape précédente jusqu'à ce que vous obteniez la consistance requise.
10. Dévissez le bol du socle en utilisant la poignée.
11. Ouvrez le couvercle du bol et versez le frappé dans le contenant désiré. Vous pouvez utiliser la spatule pour racler le bol.
12. Débranchez l'appareil.
13. Vous pouvez retirer la lame en tournant dans le sens horaire la collerette située sous le bol.
14. Pour remettre la lame en position, installez la lame dans le bol en orientant le côté plat de la garniture d'étanchéité vers le haut contre la pièce porte-lame, et la partie avec ventouse vers le bas. Placez la collerette sous le bol et faites-la pivoter vers la gauche pour la verrouiller en place. Lorsqu'elle est fixée, il est normal que la lame soit légèrement desserrée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais le socle dans l'eau.
- Le bol, le bouchon du réservoir, la collerette, la garniture d'étanchéité, les lames, les paniers de cuisson, le bol, le couvercle du bol et la spatule peuvent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Faites très attention lorsque vous lavez les lames: elles sont très coupantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Ne versez jamais d'agent de blanchiment ou de solutions/comprimés de stérilisation chimique dans l'appareil. Si nécessaire, utilisez un chiffon humide pour nettoyer le socle du moteur.

Après avoir nettoyé la lame, assurez-vous de remettre correctement en place la garniture d'étanchéité (voir les photos dans « INSTALLATION ET RETRAIT DE LA LAME »).

DÉTARTRAGE

- Avec le temps, et selon la qualité de l'eau utilisée, des dépôts de calcaire peuvent se former au fond du réservoir d'eau. Veuillez prendre les mesures nécessaires:
  - Assurez-vous de mettre l'appareil hors tension et de le débrancher.
  - Versez un mélange de 3,5 on (105 ml) d'eau chaude + 3,5 on (100 ml) de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau.

- Laisser agir pendant environ 30 minutes avant de vider le réservoir et de l'essuyer avec un chiffon humide.
- Ensuite, effectuez ce qui suit avant de l'utiliser de nouveau pour cuire des aliments.
- Remplissez le réservoir de 7 on (210 ml) d'eau (utilisez le niveau 3 - « max. » sur l'échelle située sur le côté du bol) et réglez l'appareil à la position de cuisson à la vapeur en laissant le bol vide. La cuisson à la vapeur devrait durer environ 17 minutes.
- N'utilisez pas de détergents.

GUIDE DE CUISSON

(pour un bol plein contenant 30 on ou 3¾ tasses ou 900 ml d'aliments)

Aliment	Niveau d'eau recommandé*	Estimation du temps de cuisson**
La plupart des autres fruits	2	14 MINUTES
Pommes	3	17 MINUTES
Fraises	2	14 MINUTES
Pêches	2	14 MINUTES
Poires	2	14 MINUTES
La plupart des autres légumes	3	17 MINUTES
Brocoli	3	17 MINUTES
Carottes	3	17 MINUTES
Chou-fleur	3	17 MINUTES
Fenouil	3	17 MINUTES
Haricots	2	14 MINUTES
Poireaux	3	17 MINUTES
Zucchini	2	14 MINUTES
Pois	2	14 MINUTES
Pommes de terre	3	17 MINUTES
Épinards	3	17 MINUTES
Tomates	2	14 MINUTES
Viande et Volaille	3	17 MINUTES
Poisson	1 – 3 Selon la grosseur des morceaux	9 – 17 MINUTES

**Comme indiqué sur le côté du bol et le regard du réservoir d'eau.*
***Temps de cuisson varient d'environ 1 minute*

DÉCONGELER / RÉCHAUFFER

Pour décongeler ou réchauffer des aliments, remplissez le réservoir au niveau 1 (temps de cuisson approximatif: 5 minutes). Remplissez les paniers de cuisson et suivez les instructions de cuisson ci-dessus.

CONSEILS

- Dans la plupart des purées, vous pouvez ajouter de l'eau, du lait, du lait maternel ou de la formule pour bébés afin d'obtenir une consistance plus diluée.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée afin de prévenir les dépôts de tartre dans le réservoir d'eau.

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
Le robot ne mélange pas	Assurez-vous que le bol est bien fixé sur le socle et que le couvercle est solidement en place
Le bol fuit	Assurez-vous que la garniture d'étanchéité est bien en place (voir le paragraphe sur l'installation de la lame)
L'évent à vapeur est sorti de son logement sur le couvercle	Remettez le couvercle bien en place après avoir débranché l'appareil
La texture n'est pas assez diluée	Ajoutez du bouillon, de l'eau ou du lait dans le bol pour obtenir une texture lisse

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

☎1-888-NUK-1238

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

NUK-USA LLC garantit le robot pour aliments pour bébé NUK® Fresh Foods Cuiseur-Mixeur vendu aux États-Unis ou au Canada pour une période d'un an à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériel et de fabrication. En cas de défaut, NUK-USA LLC remplacera le produit par un modèle identique ou comparable (à sa discrétion). Une preuve d'achat (reçu de vente daté) est requise. Si vous souhaitez que le produit soit remplacé, veuillez nous l'envoyer accompagné d'une description du problème et d'une preuve d'achat, par courrier affranchi à NUK USA LLC, Claims Department, 728 Booster Blvd, Reedsburg, Wisconsin 53959, USA, pendant la période de garantie. La présente garantie limitée est transférable et vous donne des droits et des recours juridiques particuliers. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits et recours qui varient d'un territoire à l'autre. Si une disposition de la présente garantie est interdite par la loi en vigueur dans un territoire particulier, ladite disposition sera considérée comme nulle et non avenue, mais les autres dispositions de la garantie resteront en vigueur. LE DÉFAUT DE RESPECTER LES INSTRUCTIONS IMPRIMÉES ANNULE LA PRÉSENTE GARANTIE. Pour les produits électriques, NUK USA LLC garantit que le produit sera exempt de défauts sous réserve qu'il soit installé conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des lois, codes et normes applicables dans l'état ou la province où le produit est installé, y compris et sans s'y limiter, à tous les codes locaux applicables en matière de construction et d'électricité.

Freshfoods™/MC

www.nukfreshfoods.com

NUK is a registered trademark of / es una marca registrada de / est une marque déposée de Mapa GmbH, Zeven, Germany / Alemania / Allemagne.
FRESH FOODS is a trademark of / es una marca de / est une marque de NUK USA LLC.
©2012. All rights reserved. Todos los derechos reservados. Tous droits réservés.

03-UC76599-C

NUK®